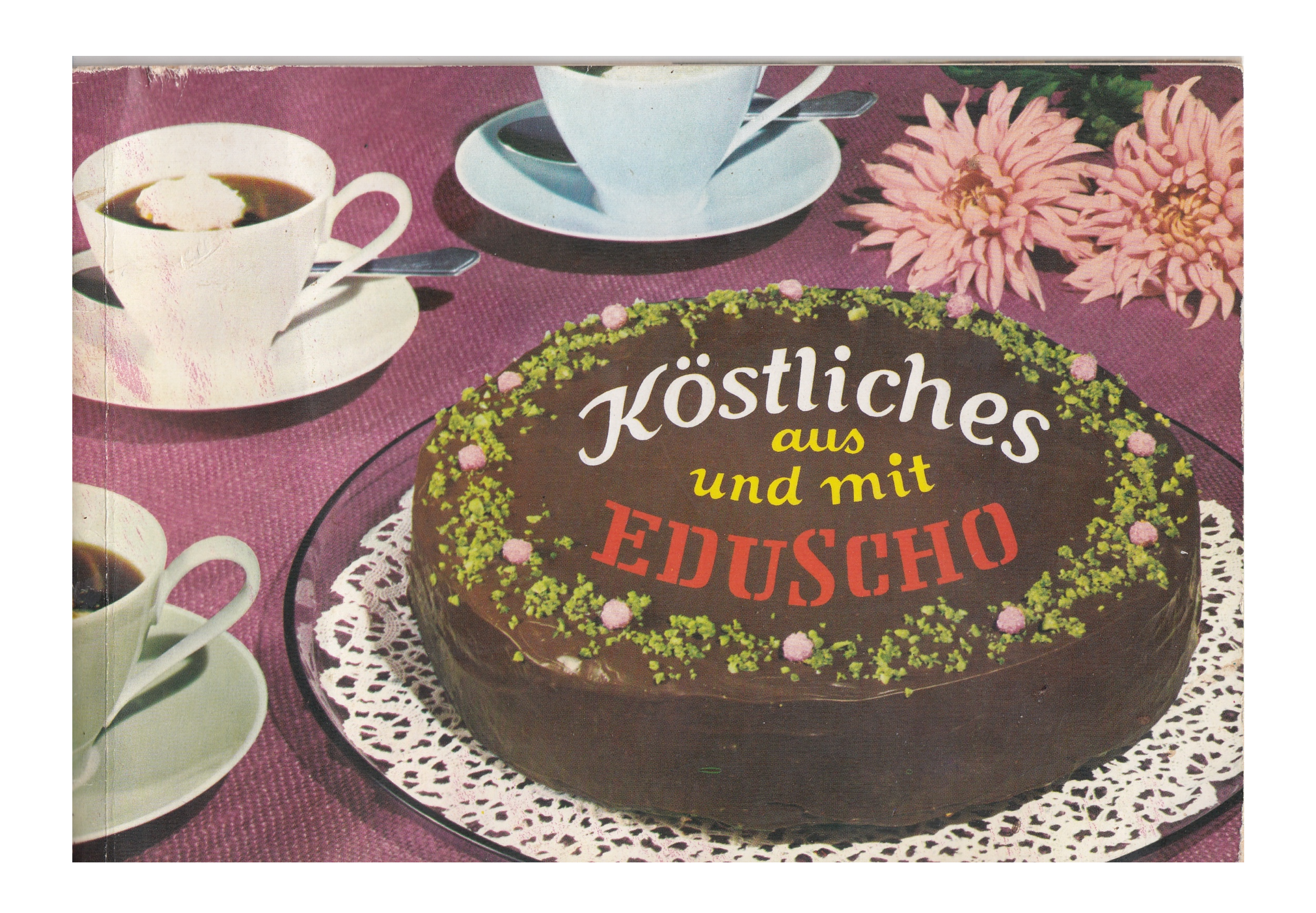
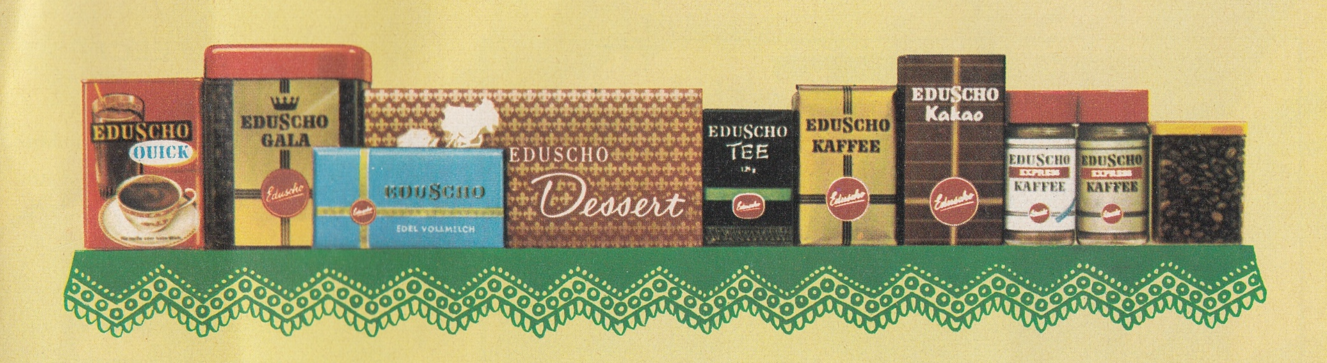

Köstliches
aus
und mit
EDUSCHO



LIEBER EDUSCHO-FREUND!

Wie wertvoll eine Tasse des feinen EDUSCHO-Kaffee jederzeit ist, wissen längst alle unsere Kunden. Häufig genießt man ihn jedoch nicht allein, sondern stellt dem guten Kaffee eine ebenbürtige Leckerei zur Seite. Etwas, das man genauso wie seinen EDUSCHO selber zubereitet hat. Deshalb haben wir wieder ein kleines Rezeptheft zusammengestellt, das Ihnen, lieber EDUSCHO-Freund, Anregung und Hilfestellung geben soll. Gewiß ist manches dabei, daß Ihre eigene Rezeptsammlung bereichert und ergänzt. Probieren Sie einmal aus, was wir Ihnen hier vorschlagen. Wenn Sie es in Ihrer Familie oder lieben Gästen anbieten, dann bereiten Sie eine Kanne EDUSCHO-Kaffee dazu und Sie werden bestimmt viel Lob und Zustimmung ernten. Freude bei anderen hervorzurufen, ist ja stets das schönste Ziel jeder Hausfrau. Drum sagen auch wir bei Überreichung dieses Heftes wieder: „Habt Freude dran!“

IHRE FAMILIE
EDUARD SCHOPF

Rezept zur Abbildung auf der Titelseite

SACHER-TORTE

140 g in Stücke gebrochene EDUSCHO-Schokolade mit einem halben Eßlöffel Wasser im Wasserbad weich werden lassen, aus dem Wasserbad nehmen, 140 g Butter dazurühren, nach und nach sechs Eidotter, 140 g Zucker und eventuell etwas Vanille hinzufügen. Abwechselnd den festen Schnee der sechs Eiweiß und 120 g gesiebtes Weizenmehl unterziehen, in eine ausgestrichene Springform (22 bis 24 cm ∅) füllen und backen.
Die Torte stürzen, nach dem Erkalten gut mit Rum, der mit Zuckersirup (4 Eßlöffel Wasser, 3 Eßlöffel Zucker) vermischt wurde, (Verhältnis 1 : 1) tränken, mit Aprikosenmarmelade bestreichen und mit einer EDUSCHO-Schokoladenglasur überziehen: 60 g Zucker mit etwa drei Eßlöffeln Wasser dickflüssig kochen, mit 50 g im Wasserbad erweichter EDUSCHO-Schokolade und einem nußgroßen Stück Butter glattrühren.

TEECREME

35 g EDUSCHO-Tee mit 1/2 Liter kochender Milch überbrühen und 10 Minuten ziehen lassen, durchseihen.

Drei Eidotter mit 100 g Zucker schaumig rühren, einen Eßlöffel Stärkemehl mit der Teemilch glattrühren, alles zusammen unter ständigem Rühren bei geringer Wärmezufuhr dickkochen. Vier Blatt Gelatine mit etwas zurückbehaltener Teemilch lösen, der erkalteten Teecreme beifügen und sobald die Creme zu stocken beginnt, 1/4 Liter steifgeschlagene Sahne unterziehen, in mit kaltem Wasser ausgespülte Becher füllen und kalt stellen.

Vor dem Anrichten mit Schlagsahne, halben kandierten Kirschen und Pistazien verzieren.





BAUMSTAMM

Vier ganze Eier und 125 g Zucker mit dem Schneebesen ½ Stunde schaumig rühren, etwas Vanille und 120 g gesiebtes Mehl leicht unterziehen, in einer langen, mit Butter ausgestrichenen, mit Semmelbröseln ausgestreuten Form (Rehrückenform) goldgelb abbacken.

Nach dem Erkalten zweimal durchschneiden, mit EDUSCHO-Schokoladenbuttercreme füllen, wieder zusammensetzen und außen mit Creme bestreichen.

Den Kuchen mit dicken, langen Streifen EDUSCHO-Schokoladenbuttercreme zuspritzen, runde Astlöcher aufsetzen, in jeden Ring eine abgezogene Mandel stecken und mit gewiegten Pistazien bestreuen, die Querseiten mit Krokant oder gerösteten Mandelblättchen bedecken.

EDUSCHO-*Schokoladenbuttercreme:* Zwei Eidotter mit 100 g Zucker schaumig rühren, drei Eßlöffel EDUSCHO-Schokoladenpulver oder EDUSCHO-Kakao mit ¼ Liter Milch und einem Eßlöffel Stärkemehl glattrühren. Dies der gerührten Eimasse nach und nach beigeben, die Creme bei geringer Wärmezufuhr unter ständigem Rühren dicklich kochen, kaltrühren und löffelweise zu 250 g schaumiggerührter Butter geben.





FRÜHLINGSTORTE

Vier Eier mit 125 g Zucker und dem Inneren einer halben Vanillestange $1/2$ Stunde schaumig rühren, 120 g gesiebtes Mehl unterziehen, in eine gefettete, mit Semmelbröseln ausgestreute Springform (24 cm ∅) füllen und bei mittlerer Wärmezufuhr backen.

Nach dem Erkalten die Torte zweimal durchschneiden. Die unterste und die oberste Biskuitplatte mit einer Mischung aus Maraschino und Cherry Brandy (im Verhältnis 1 : 1), die mittlere mit Rum tränken. Die Torte mit einer Zitronencreme zusammensetzen, den Rand und die Oberfläche mit gesüßter Schlagsahne dick bestreichen, den Rand halb mit gerösteten Mandelblättchen bewerfen und die Oberfläche spiralenförmig mit Schlagsahne bespritzen. Mit gezuckerten Veilchenblüten (in Konditoreien erhältlich) und gewiegten Pistazien garnieren.

Zitronencreme: Drei Eidotter mit 80 g Zucker schaumig rühren, 45 g Stärkemehl, die abgeriebene Schale einer Zitrone und $1/2$ Liter lauwarme Milch dazugeben. Die Masse bei geringer Wärmezufuhr unter ständigem Rühren zum Kochen bringen, aufkochen und unter öfterem Umrühren erkalten lassen.

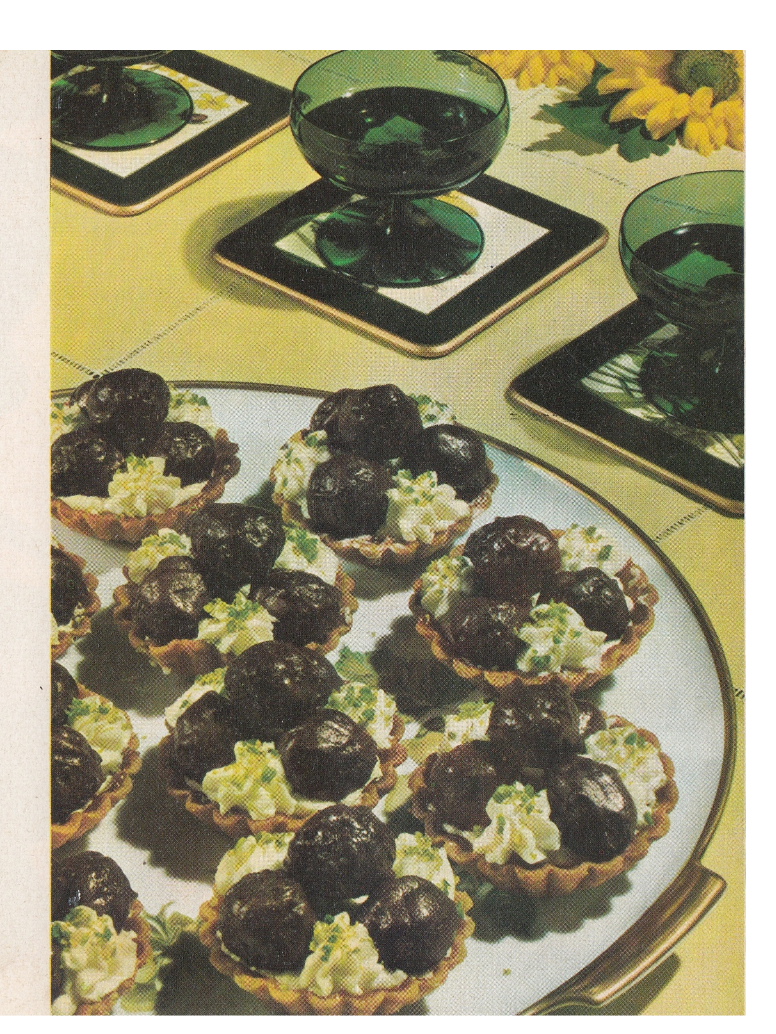
KASTANIENTÖRTCHEN

250 g Mehl auf ein Brett sieben, in die Mitte eine Vertiefung machen, 180 g Butter in Flöckchen auf das Mehl streuen, desgleichen 80 g Zucker. In die Vertiefung ein Eidotter und ein Gläschen Alkohol (Rum, Arrak oder Kirschwasser) füllen und die Zutaten mit trockener, kühler Hand zu einem glatten Teig verarbeiten. Vor Gebrauch mindestens eine Stunde kalt stellen.

Kleine, mit Butter ausgestrichene Förmchen damit auslegen, einige Male mit einer Gabel in den Boden stechen, goldgelb backen und stürzen.

Inzwischen 1 kg Kastanien mit Wasser halbweich kochen, von beiden Häuten befreien, mit einem Stück Vanille, 125 g Zucker und 3/4 Liter Milch ganz weich kochen, den steifen Brei durch die Fleischhackmaschine treiben, erkalten lassen und zwei bis drei Eßlöffel steifgeschlagene Sahne beifügen, so daß sich eine geschmeidige, nicht zu weiche Masse bildet. Aus dieser mit feuchten Händen Kastanien formen.

100 g EDUSCHO-Schokolade mit etwas Wasser und einem nußgroßen Stück Butter auf der Kochstelle flüssig werden lassen, damit die geformten Kastanien mit einem Backpinsel bestreichen. Nun den Boden der Törtchen mit einer pikanten Marmelade bestreichen, eine Lage Schlagsahne darüberfüllen, in jedes Törtchen drei bis vier dieser überzogenen Kastanien betten und mit Schlagsahne verzieren.



BUTTERBROTE MIT SCHOKOLADENBELAG

Mischbrot in fingerdicke Scheiben schneiden, dick mit Butter bestreichen und mit EDUSCHO-Schokolade belegen. Dazu EDUSCHO-Quick mit Milch verquirlt reichen.

Dies ist ein köstliches, nahrhaftes und erfrischendes Getränk für kleine und große Feinschmecker, eine bekömmliche und gesunde Mischung aus feinem, stark entöltem Kakao, Zucker, Lecithin und Würzstoffen. Es ist vollöslich und läßt sich in Sekundenschnelle mit kalter oder heißer Milch zubereiten. EDUSCHO-Quick eignet sich auch hervorragend für Mixgetränke: kurzum, für alles, was nach Schokolade schmecken soll.

Am Morgen wird EDUSCHO-Quick heiß getrunken: In die Tasse gibt man EDUSCHO-Quick und füllt mit heißer Milch auf.



Es ist im ganzen Land „Dessert“ schon gut bekannt: EDUSCHO bringt zu Ihnen die köstlichsten Pralinen!

Während des Tages, wenn eine Erfrischung oder eine kleine Zwischenmahlzeit nottut, trinkt man EDUSCHO-Quick kalt: ein oder zwei Teelöffel EDUSCHO-Quick werden in die Tasse oder ins Glas gegeben und mit kalter Milch angerührt. Wenn der Magen verstimmt ist, läßt sich EDUSCHO-Quick auch mit Wasser — heiß oder kalt — zubereiten.

Am Abend trinken Erwachsene EDUSCHO-Quick mit einem Schuß Alkohol:

- Man gibt ein Gläschen Apricot Brandy in eine angewärmte Tasse und füllt mit heißem EDUSCHO-Quick auf.
- 2 gehäufte Teelöffel EDUSCHO-Quick, ein Gläschen Weinbrand und ein Glas kalte Trinkmilch werden im Shaker auf Eis gut miteinander vermischt und sogleich serviert.
- 1/4 Liter Milch wird mit einem Eigelb und 3 gestrichenen Teelöffeln EDUSCHO-Quick im Mixbecher verquirlt, mit 1/8 Liter Selter aufgefüllt und kurz umgerührt. Vor dem Servieren mit etwas geriebener Schokolade überstreuen.

Für die warme Jahreszeit empfiehlt sich diese erfrischende Eis-Schokolade: In ein Trinkglas gibt man einen gehäuften Eßlöffel Schokoladeneis, gießt mit eisgekühltem EDUSCHO-Quick auf und verziert mit 2 Eßlöffel Schlagsahne, gehackten Nüssen oder Mandeln.

Für Rekonvaleszenten empfiehlt es sich, eine Tasse heißen EDUSCHO-Quick nach und nach auf ein mit 2 Eßlöffeln Traubenzucker angerührtes Eigelb zu geben und gut umzurühren. Obenauf kann man noch 1 Eßlöffel Schlagsahne geben.


EDUSCHO
QUICK
Kakao-Feingeschmack
Für heiße oder kalte Milch
EDUSCHO
EDEL VOLLMILCH NUSS
EDUSCHO EDEL VOLLMILCH NUSS SCHOKOLADE
MOCCA SAHNE
MOCCA SAHNE SCHOKOLADE
SAHNE BITTER
EDUSCHO SAHNE BITTER SCHOKOLADE
ZARTBITTER SCHOKOLADE
EDUSCHO



BAISERTORTE MIT ERDBEEREN

Sechs Eiweiß sehr steif schlagen, 240 g Puderzucker und 150 g abgezogene, gemahlene Mandeln vorsichtig unterziehen, damit die Masse nicht zusammenfällt. Diese Masse in drei Teile teilen, jeden Teil mit einem Spritzbeutel, dessen Tüllenöffnung etwa 1 cm im Durchmesser sein darf, spiralenförmig dicht vom Rand aus auf einen mit Butter bestrichenen Boden einer Springform (22 cm Durchmesser) spritzen.

Jeden dieser drei Böden im Backofen mehr trocknen als backen. Die Tortenböden mit Erdbeersahne zusammensetzen und auch die Torte damit von außen bestreichen, den Rand mit gerösteten Mandelblättchen bestreuen. Die Oberfläche kranzförmig mit einem breiten Rand gesüßter Schlagsahne, halbierten Erdbeeren und Schokoladenstreusel garnieren.

Erdbeersahne: 1/2 Liter Sahne steif schlagen. 1/4 Liter Erdbeermark (durch ein Sieb gestrichene Erdbeeren) mit Zucker nach Geschmack süßen. Sechs Blatt weiße (davon eventuell ein Blatt rote) Gelatine einweichen, ausdrücken und auflösen, zu dem Erdbeermark geben und, wenn die Masse zu stocken beginnt, einige zerdrückte Erdbeeren und die steifgeschlagene Sahne unterziehen.

SCHOKOLADENBISSEN

100 g Butter mit 75 g Zucker schaumig rühren, 30 g EDUSCHO-Kakao dazugeben, 100 g gesiebtes Mehl abwechselnd mit dem steifen Schnee von drei Eiweiß und 75 g Zucker lose darunterziehen, mit dem Inneren einer halben Vanillestange abschmecken. Den Teig auf ein mit Butter bestrichenes Backblech 1/2 cm dick streichen und bei schwacher Wärmezufuhr backen. Nach dem Erkalten die harten Ränder abschneiden, nach Belieben mit Rum tränken, in kleine Würfel schneiden oder runde Plätzchen ausstechen. Je zwei mit EDUSCHO-Schokoladenbuttercreme zusammensetzen, die äußeren Ränder mit dieser Creme bestreichen, in Schokoladentrüffeln wälzen, die Oberfläche ebenfalls mit dieser Creme bespritzen und mit Silberkügelchen garnieren.

EDUSCHO-*Schokoladen-Buttercreme:* Zwei Eidotter mit 100 g Zucker schaumig rühren, drei Eßlöffel EDUSCHO-Schokoladenpulver oder EDUSCHO-Kakao mit 1/4 Liter Milch und einem Eßlöffel Stärkemehl glattrühren, der gerührten Eimasse nach und nach beigeben, die Creme bei geringer Wärmezufuhr unter Rühren dicklich kochen, kaltrühren und löffelweise zu 250 g schaumiggerührter Butter geben.





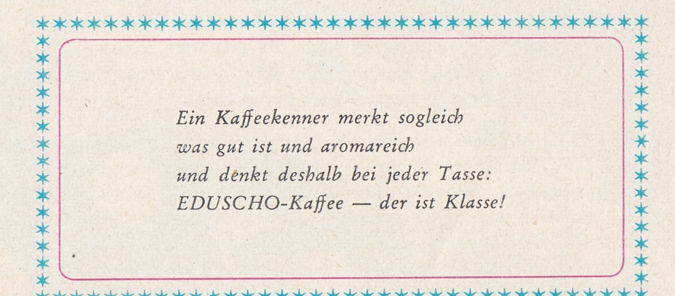
SCHOKOLADEN-VANILLE-CHARLOTTE

Eine runde Platte mit Tortenpapier belegen und den Ring einer 20 bis 22 cm großen Springform daraufsetzen, 185 g Löffelbiskuits halbieren, mit der runden Seite nach oben dicht nebeneinander rings um die Ringwand stellen, mit den restlichen Biskuits den Boden belegen, mit Arrak oder Rum tränken. Dann eine EDUSCHO-Schokoladen- und eine Vanillecreme bereiten.

EDUSCHO-*Schokoladencreme:* Vier Eidotter mit 100 g Zucker schaumig rühren. In der Zwischenzeit zwei Eßlöffel EDUSCHO-Kakao in 3/8 Liter Milch auflösen, die Schokoladenmilch und einen Teelöffel Stärkemehl der Eimasse beigeben und alles bei geringer Wärmezufuhr unter ständigem Rühren zu einer dicken Creme kochen. Fünf Blatt aufgelöste Gelatine hinzufügen, mit Rum abschmecken und erkalten lassen. Sobald die Masse zu stocken beginnt, 1/4 Liter steifgeschlagene Sahne unterziehen.

Vanillecreme: 1/8 Liter Sahne oder Milch mit einer halben Stange Vanille aufkochen, zugedeckt erkalten lassen. Drei Eidotter mit 75 g Zucker schaumig rühren, die erkaltete Vanillemilch nach und nach dazugeben und die Masse unter Rühren bei geringer Wärmezufuhr zu einer dicklichen Creme kochen. Vier Blatt Gelatine quellen lassen, ausdrücken, in die heiße Cremenasse einrühren, so daß sie sich gut auflöst und unter öfterem Umrühren erkalten lassen.

Sobald die Masse zu stocken beginnt, 1/4 Liter steifgeschlagene Sahne unterziehen. — Die etwas angestockten Cremes abwechselnd auf die getränkten Biskuits füllen und drei bis vier Stunden kalt stellen. Dann den Tortenring entfernen und mit Schlagsahne, Schokoladenplätzchen und evtl. mit gezuckerten Fliederblüten garnieren.



PETITS FOURS

Fünf Eidotter mit 65 g Zucker schaumig rühren, fünf Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und 60 g Zucker teelöffelweise während des Schlagens dazugeben. Die schaumiggerührten Eidotter sowie 125 g gesiebtes Mehl und etwas abgeriebene Zitronenschale leicht unter den Schnee der fünf Eiweiß ziehen. Die Masse auf ein gut mit Butter bestrichenes Backblech 1/2 cm dick streichen und goldgelb backen.

Noch warm mit einem scharfen Messer in beliebige Formen schneiden oder ausstechen, mit einer EDUSCHO-Schokoladen- oder EDUSCHO-Moccabuttercreme zusammensetzen, bestreichen und bespritzen und entsprechend mit Schokoladenstreuseln, Silberkügelchen, Krokant oder Moccabohnen garnieren. Oder mit einem pikanten Gelee zusammensetzen, mit einem weißen oder rosa Guß (125 g gesiebten Puderzucker mit einem Eiweiß etwa 20 Minuten dickrühren, evtl. mit Johannisbeergelee rosa färben) überziehen und entsprechend mit gezuckerten Blüten und gewiegten Pistazien garnieren.

Die Biskuitabfälle mit Rum oder Aprikosenmarmelade und etwas Schlagsahne zu einem festen Teig vermengen, Kugeln daraus formen und in Schokoladenstreuseln wälzen.
EDUSCHO-*Schokoladenbuttercreme:* Zwei Eidotter mit 100 g Zucker schaumig rühren, drei Eßlöffel EDUSCHO-Schokoladenpulver oder EDUSCHO-Kakao mit 1/4 Liter Milch und einem Eßlöffel Stärkemehl glattrühren, der gerührten Eimasse nach und nach beigeben, die Creme bei geringer Wärmezufuhr unter ständigem Rühren dicklich kochen, kaltrühren und löffelweise zu 250 g schaumiggerührter Butter geben.

EDUSCHO-*Mokkabuttercreme:* 1/8 Liter starken schwarzen Kaffee (50 g gemahlenen EDUSCHO-Kaffee mit knapp 1/4 Liter kochendem Wasser überbrühen, 10 Minuten ziehen lassen, abgießen, oder entsprechend aus löslichem EDUSCHO Express-Kaffee bereiten) mit 1/8 Liter Milch oder Sahne vermengen. Vier Eidotter mit 125 g Zucker schaumig rühren, der Kaffee-Milch-Mischung hinzugeben, unter ständigem Rühren bei geringer Wärmezufuhr dickkochen, bis die Creme den Löffel überzieht, durch ein Sieb in eine Porzellanschüssel füllen, öfters durchrühren, erkaltet in 200 g schaumiggerührte Butter teelöffelweise einrühren.







EDUSCHO-BAISERTORTE

Sechs Eiweiß sehr steif schlagen, 240 g Puderzucker und 150 g abgezogene, geriebene Mandeln vorsichtig unterziehen, damit die Masse nicht zusammenfällt. Diese Masse in drei Teile teilen. Jeden Teil mit einem Spritzbeutel, dessen Tüllenöffnung etwa 1 cm im Durchmesser sein darf, spiralenförmig dicht von der Mitte aus, auf einen mit Butter bestrichenen Boden einer Springform (22 cm ∅) spritzen. — Die drei Böden im Backofen mehr trocknen als backen, sie müssen ihre helle Farbe behalten, müssen trocken sein, dürfen sich aber nicht weich anfühlen.

EDUSCHO-*Schokoladen-Buttercreme:* Zwei Eidotter mit 100 g Zucker schaumig rühren, drei Eßlöffel EDUSCHO-Schokoladenpulver oder EDUSCHO-Kakao mit 1/4 Liter Milch und einem Eßlöffel Stärkemehl glattrühren, der gerührten Eimasse nach und nach beigeben, die Creme bei geringer Wärmezufuhr unter Rühren dicklich kochen, kaltrühren und löffelweise zu 250 g schaumiggerührter Butter geben. Mit dieser Creme die einzelnen Böden bestreichen und zusammensetzen. Die Oberfläche und den Rand der Torte ebenfalls mit der Creme bestreichen. Mit 100 g grobgehackten, karamelisierten Haselnüssen bestreuen.

Mit EDUSCHO ist's immer ein leckeres Frühstück.





PIKANTE HERRENTORTE ZUM TEE

Ein Kastenweißbrot von der Rinde befreien, der Länge nach in drei fingerdicke Scheiben schneiden, mit einer Thunfischcreme und einer Gorgonzolacreme 1 cm dick bestreichen und zusammensetzen. Die Oberfläche und die Seiten mit schaumiggerührtem, pikant abgeschmecktem Speisequark bestreichen. Mit in Röschen geschnittenen Radieschen und Petersilie, die Seiten mit geriebenem Pumpernickel, halbierten grünen Gurkenscheiben und Paprikastreifen, garnieren.

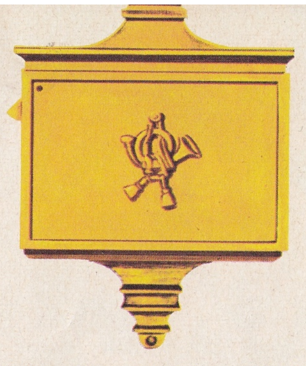
Gorgonzolacreme: 125 g Gorgonzola durch ein Sieb streichen, mit 125 g schaumiggerührter Butter vermengen und mit feingewiegten Kräutern abschmecken.

Thunfischcreme: 75 g Thunfisch, 150 g entkernte schwarze Oliven (ohne Stein gewogen), 45 g gewässerte Sardellenfilets und 150 g Kapern feinhacken und durch ein Sieb streichen. Unter ständigem Rühren 75 g Öl hinzufügen und mit ein paar Tropfen Zitronensaft, einer Prise schwarzem Pfeffer und eineinhalb Gläschen Weinbrand abschmecken.

SARAH-BERNHARDT-TÖRTCHEN

Eine Meringenmasse bereiten: Drei Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, 120 g Puderzucker und das Innere einer Vanilleschote dazugeben. — Flache Häufchen auf ein leicht gefettetes mit Wasser befeuchtetes Backblech setzen und mehr trocknen als backen.
In der Zwischenzeit eine EDUSCHO-Moccabuttercreme bereiten: 1/8 Liter starken schwarzen EDUSCHO-Kaffee (50 g gemahlenen EDUSCHO-Kaffee mit knapp 1/4 Liter kochendem Wasser überbrühen, 10 Minuten ziehen lassen, abgießen), mit 1/8 Liter Milch oder Sahne vermengen. Vier Eidotter mit 125 g Zucker schaumig rühren, die Kaffee-Milch-Mischung hinzugeben, unter ständigem Rühren dickkochen, bis die Creme den Löffel überzieht, durch ein Sieb in eine Porzellanschüssel füllen, öfter durchrühren, erkaltet in 200 g schaumiggerührte Butter tropfenweise einrühren.
Je zwei Meringenplätzchen mit der Creme zu Törtchen zusammensetzen, außen mit Creme bestreichen, in feingestoßenem Krokant wälzen, obenauf mit Creme bespritzen und mit einer Schokoladen-Moccabohne garnieren. Kalt stellen.





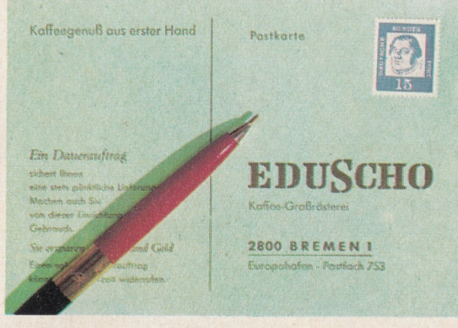
SIE WISSEN JA:

Postkarte genügt!

Zu den Grundsätzen des Hauses EDUSCHO gehört in erster Linie die schnellste Belieferung jedes Kunden mit EDUSCHO-Kaffee, der gerade aus der Röstmaschine gekommen ist. Um in den Genuß eines so frischen Kaffees von höchster Qualität zu gelangen, brauchen Sie weiter nichts zu tun, als entweder die vorgedruckte Bestellkarte oder eine gewöhnliche 15-Pfennig-Postkarte mit Ihren Wünschen an EDUSCHO, 28 Bremen 1, Postfach 753, zu senden.

Kurze Zeit nach Eintreffen Ihrer Nachricht ist dann bereits ein Päckchen mit röstfrischem EDUSCHO-Kaffee und allen anderen bestellten EDUSCHO-Köstlichkeiten an Sie unterwegs. Befindet sich eine EDUSCHO-Filiale in Ihrer Nähe, können Sie natürlich auch dort Ihren EDUSCHO-Kaffee ganz röstfrisch kaufen; denn ständig sorgen EDUSCHO-Frischdienstwagen für neuen Nachschub. Also: Einkauf im EDUSCHO-Spezialgeschäft oder — „Postkarte genügt!"







GEDECKTER APFELKUCHEN

250 g Mehl auf ein Brett sieben, in die Mitte eine Vertiefung machen, 180 g Butter in Flöckchen teilen, auf das Mehl streuen, desgleichen 80 g Zucker. In die Vertiefung ein Eidotter und ein Gläschen Alkohol (Rum, Arrak oder Kirsch) füllen und die Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten und eine Stunde kalt stellen.
In der Zwischenzeit zwei Kilo säuerliche Äpfel schälen, vom Kernhaus befreien, in feine Scheiben schneiden, mit Zucker, etwas Wein und einer Prise Zimt kurz dämpfen und auf ein Sieb breiten. Die Hälfte eines Backbleches mit Butter bestreichen, mit Mehl bestreuen, die Hälfte des Teiges messerrückendick ausrollen, auf das gefettete Backblech legen, einige Male mit einer Gabel in den Boden stechen und etwas Semmelbrösel darüberstreuen. Die gut abgetropften Äpfel dick darüberstreichen, die zweite Hälfte des Teiges gleichfalls messerrückendick ausrollen, darüberdecken, den Rand andrücken, die Oberfläche des Teiges mit einer Gabel gleichmäßig durchstechen, mit einem verquirlten Eidotter bestreichen und backen. Nach dem Backen mit einem Zitronenguß bestreichen und sofort in gleichmäßige Schnitten schneiden.
Zitronenguß: 125 g gesiebten Puderzucker mit einem Eiweiß etwa 20 Minuten dickrühren, tropfenweise den Saft einer halben Zitrone dazurühren und sofort verwenden.











EDUSCHO-KUCHEN

Rezept zum Foto auf der Rückseite

Sechs Eidotter mit 300 g Zucker schaumig rühren, 300 g Mehl nach und nach hinzugeben und zuletzt den steifen Schnee der sechs Eiweiß lose darunterziehen. Eine in Stückchen geschnittene Tafel EDUSCHO-Schokolade, 50 g kleingeschnittenes Zitronat, 50 g gewaschene, gut abgetropfte Sultaninen und 125 g abgezogene, halbierte oder gestiftelte Mandeln dem Teig vorsichtig einfügen. In eine gut mit Butter ausgestrichene, mit Mehl ausgestreute Kastenform füllen und bei mittlerer Wärmezufuhr backen. Man kann den Kuchen auch mit EDUSCHO-Schokoladenguß überziehen. Den Guß dann sofort nach Fertigstellung über den erkalteten Kuchen gießen und mit einem flachen Messer glattstreichen.



*EDUSCHO dient Ihnen
mit feinsten Pralinen,
die schmecken nach mehr!
Drum Freude verschenken,
an sich auch mal denken —:
EDUSCHO „Dessert"!*

EDUSCHO-*Schokoladenguß:* 60 g Zucker mit ungefähr drei Eßlöffeln Wasser dickflüssig kochen, mit 50 g im Wasserbad erweichter EDUSCHO-Schokolade und einem nußgroßen Stück Butter glattrühren.

SCHOKOLADENSALAMI

100 g Honig aufkochen, 250 g gemahlene Walnüsse dazugeben, bis zum Dickwerden einige Minuten bei schwacher Wärmezufuhr durchrühren, 100 g geriebene EDUSCHO-Schokolade, 50 g ganze Walnußkerne, 50 g abgezogene ganze Mandeln und einige abgezogene ganze Pistazien daruntermischen. Diesen dicken Brei auf eine mit Öl bestrichene lange Platte schütten, etwas auskühlen lassen, daraus mit feuchten Händen eine längliche dicke Wurst formen, glatt streichen, in 100 g geraspelter EDUSCHO-Schokolade wälzen, die Wurst vorsichtig in Silberpapier einwickeln, 1 bis 7 Tage an kaltem Ort fest werden lassen und in schräge Streifen geschnitten anrichten.

SCHOKOLADENTRÜFFEL

130 g Butter mit 130 g gesiebtem Puderzucker und zwei Eidottern schaumig rühren, mit 500 g geriebener EDUSCHO-Schokolade vermischen und mit EDUSCHO Express-Kaffee, Sahne, Arrak oder Rum abschmecken. Aus der Masse kleine Kügelchen formen, noch handwarm in Trüffelstreusel wälzen und einige Zeit kalt stellen.





JOHANNISBEERTORTE

Einen Biskuitteig bereiten. Drei ganze Eier, 90 g Zucker und etwas Vanille mit dem Schneebesen eine halbe Stunde schlagen, 90 g gesiebtes Mehl leicht unterziehen und sofort in einer mit Butter ausgestrichenen und mit Mehl ausgestäubten Springform (26 cm ∅) backen.

Nach dem Erkalten den Tortenboden mit folgender Masse bedecken:

500 g Johannisbeeren waschen, entstielen und auf ein Sieb zum Abtropfen geben. Vier Eiweiß zu sehr steifem Schnee schlagen, 160 g gesiebten Puderzucker unter ständigem Schlagen hinzufügen, so daß eine steife sahnige Masse entsteht.

Die abgetropften Johannisbeeren (einen Teil der Johannisbeeren und der weißen Masse zum Garnieren zurücklassen) unter die Masse ziehen und auf den Tortenboden streichen. Mit der restlichen Masse bespritzen und mit gut abgetropften Johannisbeeren garnieren.

Die Torte nochmals in den Backofen stellen und bei Oberhitze rasch Farbe nehmen lassen.

WARME MILCHMISCHGETRÄNKE

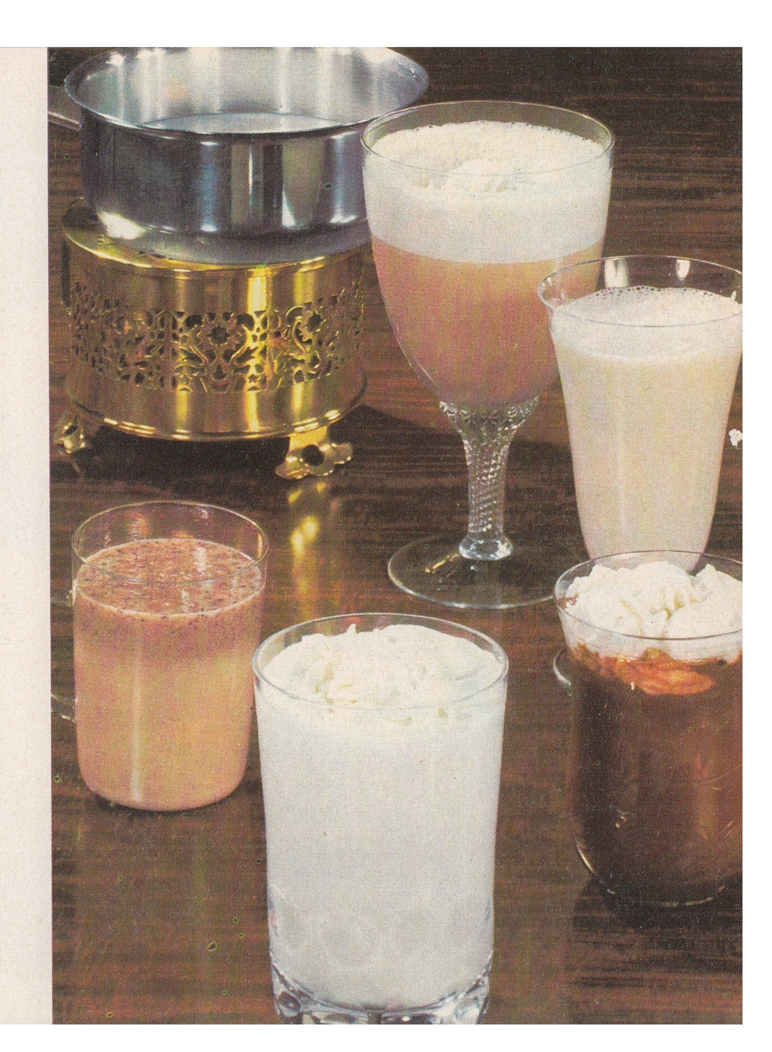
1. *Schokoladenpunsch:* 100 g EDUSCHO-Schokoladenpulver mit 50 g Zucker in 1/4 Liter heißer Milch auflösen. Ein Glas milden Weißwein erhitzen, ohne zum Kochen kommen zu lassen, der Milchschokolade beifügen, einen Eßlöffel Rum (nach Belieben auch mehr) zuletzt untermischen, mit einer Haube geschlagener Sahne anrichten.

2. *Milchgrog:* Ein Gläschen Rum mit einem Eßlöffel Zucker süßen und mit 1/4 Liter heißer Milch auffüllen, zuletzt einen Schuß geschlagene gesüßte Sahne daraufsetzen.

3. *Weinbrandpunsch:* Zwei Eidotter mit zwei Eßlöffeln Zucker schaumig rühren, 1/4 Liter heiße Milch und etwas abgeriebene Zitronenschale dazurühren, ein Gläschen Weinbrand (nach Belieben auch mehr) untermischen und sofort heiß anrichten.

4. *Teepunsch:* Vier Eidotter mit 100 g Zucker schaumig rühren, 1/4 Liter Sahne und eine Tasse sehr starken heißen Tee — 2 Teelöffel EDUSCHO-Tee auf eine Tasse — unter ständigem Schlagen im Wasserbad dazugeben. Den Saft von zwei Orangen und ein Gläschen Rum daruntermischen. Heiß anrichten.

5. *Nußpunsch:* 50 g Haselnüsse kurz anrösten, durch die Mühle treiben, mit 1/4 Liter heißer Milch übergießen, 50 g Zucker dazugeben, desgleichen eine Messerspitze Zimt, etwas abgeriebene Schale einer Zitrone und zuletzt 1/8 Liter Sherry oder sonstigen Süßwein untermischen. Heiß anrichten.





MOCCACREME-TÖRTCHEN

270 g Mehl, 210 g Butter, 90 g Zucker, 60 g abgezogene, feingemahlene Mandeln und abgeriebene Schale einer Zitrone auf dem Backbrett zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten, dann kalt stellen. Möglichst dünn ausrollen und mit einem nicht zu großen, runden Ausstecher Plätzchen ausstechen, auf ein leicht mit Butter bestrichenes Backblech setzen und hellgelb backen.

Nach dem Erkalten drei bis vier Plätzchen mit einer EDUSCHO-Moccabuttercreme zusammensetzen, den äußeren Rand mit etwas zurückgelassener Creme bestreichen, in feingestoßenem Krokant wälzen und die Oberfläche mit Puderzucker bestäuben.

EDUSCHO-*Moccabuttercreme:* 1/8 Liter starken schwarzen Kaffee (50 g gemahlenen EDUSCHO-Kaffee mit knapp 1/4 Liter kochendem Wasser überbrühen, 10 Minuten ziehen lassen, abgießen, oder entsprechend aus löslichem EDUSCHO Express-Kaffee bereiten) mit 1/8 Liter Milch oder Sahne vermengen. Vier Eidotter mit 125 g Zucker schaumig rühren, die Kaffee-Milch-Mischung hinzugeben, unter ständigem Rühren bei geringer Wärmezufuhr dickkochen, bis die Creme den Löffel überzieht, durch ein Sieb in eine Porzellanschüssel füllen, öfter durchrühren, erkaltet in 200 g schaumiggerührte Butter tropfenweise einrühren.

Krokant: 100 g abgezogene Mandeln in eine Stielpfanne bringen, mit 100 g Zucker bestreuen und unter Rühren bei starker Wärmezufuhr so lange rösten lassen, bis der Zucker braun und flüssig ist und die Mandeln überzogen hat.

Die noch heiße Masse auf eine mit Öl gefettete Porzellanplatte oder einen Teller stürzen und nach dem Erkalten im Mörser zu feiner Körnung stoßen.

EDUSCHO BITTET ZUM TEE

SCHNELLER BLÄTTERTEIG

500 g Mehl auf ein Brett sieben, in die Mitte eine Vertiefung machen, 375 g Butter in Flöckchen teilen, auf das Mehl streuen, 1/4 Liter saure Sahne in die Vertiefung füllen und den Teig rasch mit trockener Hand zu einer glatten Masse verarbeiten. Vor Gebrauch mindestens eine Stunde kaltstellen und dann zu nachstehenden Gebäckarten verarbeiten und im heißen Backofen rasch abbacken.

OBSTKÖRBCHEN

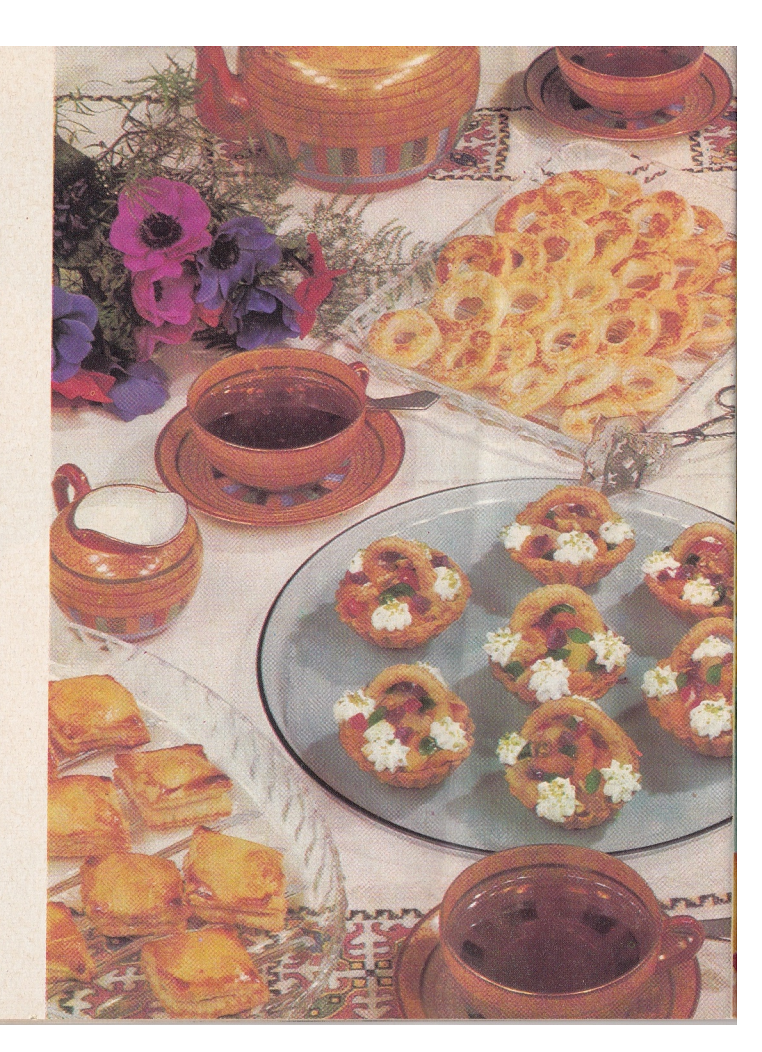
Den Blätterteig dünn ausrollen und in kleine mit Butter ausgestrichene, mit Semmelbröseln ausgestreute Tortenförmchen füllen und zu Körbchen abbacken. Von dünn ausgerolltem Blätterteig schmale Streifen rädeln, zu Henkelchen formen, auf ein mit Butter bestrichenes Backblech legen und ebenfalls abbacken. Die gebackenen Körbchen mit Obstsalat füllen und die Henkelchen darübersetzen. *Obstsalat:* Obst wie es die Jahreszeit bietet, waschen, eventuell schälen, in Würfelchen schneiden, mit Zuckersirup (100 g Zucker mit 1/4 Liter Wasser aufkochen) süßen und mit in Würfelchen geschnittenen Geleefrüchten, Mandarinen, halbierten Walnußkernen, geschlagener Sahne und gewiegten Pistazien garnieren.

BLÄTTERTEIGKRÄNZCHEN MIT KÄSE

Blätterteig wie oben bereiten, dünn ausrollen, mit einem runden Ausstecher Ringe ausstechen, mit verquirltem Eidotter bestreichen und in geriebenem Allgäuer Emmentaler wälzen und zu schöner Farbe backen.

APFELTASCHEN

Blätterteig (wie oben) dünn ausrollen, in verschobene Vierecke schneiden, zwischen je zwei Vierecke Äpfel füllen: Ein Kilo säuerliche Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien, in dünne Scheibchen schneiden, mit Zucker nach Geschmack, einer Prise Zimt und einem Schuß Apfelwein kurz andünsten, auf ein Sieb zum Abtropfen geben und erkalten lassen. Die Apfeltaschen mit verquirltem Eidotter bestreichen und auf einem mit Butter bestrichenem Backblech backen.



BUNTE OBSTTORTE

Einen Mürbeteig bereiten aus 250 g Mehl, 125 g Butter, zwei Eidottern, einem Gläschen Alkohol (Rum oder Weinbrand) und 125 g Zucker. In eine mit Butter ausgestrichene Springform (24 cm Ø) füllen und goldgelb backen.

In der Zwischenzeit eine *Vanillecreme* bereiten: 1/4 Liter Milch mit einer Stange Vanille aufkochen und zugedeckt erkalten lassen. Sechs Eidotter mit 150 g Zucker schaumig rühren, die erkaltete Vanillemilch nach und nach dazugeben und die Masse unter Rühren bei geringer Wärmezufuhr zu einer dicklichen Creme kochen. Fünf Blatt weiße Gelatine waschen, quellen lassen, in der heißen Creme auflösen, die Creme durch ein Sieb streichen und erkalten lassen. Sobald die Creme dicklich wird, 1/2 Liter steifgeschlagene Sahne unterziehen.

Diese Creme auf den Kuchenboden streichen, mit abgetropften, entsteinten Kirschen, halben schwarzen und grünen Nüssen, abgetropften Mandarinenstückchen, Ananasstückchen und Weintrauben garnieren. Etwa 1/4 Liter klaren Obstsaft mit drei bis vier Blatt weißer, aufgelöster Gelatine verrühren, etwas stocken lassen, die Torte damit bedecken und mit geschlagener Sahne garnieren.





Ob man in die Filiale geht,
ob uns erfreut ein Postpaket,
tagtäglich wird man neu belehrt:
EDUSCHO ist sein Geld stets wert!

Herausgeber: EDUSCHO, Kaffeegroßrösterei, Bremen, Europahafen

Redaktion: Dr. Maria Hoffmann-Keining

Rezeptfotos: Versuchsküche Pfannes · Druck: Willy F. P. Fehling GmbH, Hannover


GALA
EDUSCHO
KAFFEE
Eduscho